

# Hunaja-juustokakku

## AINEKSET KAHDEKSALLE

- Keksipurupohja
- 200 g Bastogne-keksejä (Digestive käy myös)
- 100 g vähäsuolaista tai suolatonta voita

## JUUSTOKAKUN TÄYTE

- 2 dl Hunajayhtymän juoksevaa hunajaa tai Mieleistä
- 400 g tuorejuustoa, esim. Philadelphia

- 3 dl paksua maustamatonta jogurttia
- 4 kananmunaa
- 1 lime (luomu mielellään)
- 
- Koristeeksi
- 3 rkl pinjansiemeniä
- mansikoita, marjoja tai hedelmäkuutioita
- tuoretta sitruunamelissaa koristeeksi

Aloita keksipurupohjan tekemisellä. Laita uuni lämpenemään 200 asteiseksi. Sulata voi ja aja keksit muruiksi tehosekoittimella. Sekoita voi ja keksit tasaiseksi massaksi ja painele vuokaan tiiviiksi pohjaksi. Esipaista keksipurupohjaa noin 6 minuuttia.

Pyöräytä tuorejuusto, hunaja ja jogurtti sekaisin kulhossa. Lisää kananmunat ja raasta limen kuori kulhoon ja purista myös mehu sekaan. Sekoita hyvin ja kaada täyte hiukan jäähtyneen keksipurupohjan päälle tasaiseksi.

Peitä juustokakku foliolla, tiputa uunin lämpötila 175 asteeseen ja paista juustokakkua kolmisen varttia. Juustokakku on melko löysä vielä tässä vaiheessa. Ota folio pois ja ruskista 15-20 minuuttia, uunin tehosta riippuen.

Anna juustokakun huilata uunin jälkeen tunnin verran, jolloin kakku kiinteytyy. Parhaimmillaan juustokakku on, jos se saa olla yön yli jääkaapissa.

Paahda pinjansiemeniin nätti väri pannulla. Koristele hunaja-juustokakku pinjansiemenillä, marjoilla tai hedelmillä ja sitruunamelissanlehdillä.



**Aidon hyvän tekijä**

[f](#) [y](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



**RESEPTIKIRJASTO**

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:  
[hunaja.fi/reseptit](#) ja [mieleinen.fi/reseptit](#)

TILAA  
HUNAJASI HELPOSTI  
KAUPPA.HUNAJA.FI